Er farne dece menestre Togli tre pani & getta via la crosta colcoltello & grattalo molto bene & ponilo sopra vna tauola & ponegli intorno vna libra & meza di farina bella / & mitti col dutto pane quattro ó cinque oua / & batti molto bene insieme colcoltello rasciucando concinuamente il pane cõ la dutta farina Et quãdo parr. ch sia menuto como anesi cõ fetti poni ogni cosa sopra lastamegnia & caccia fore la farina / & il pane ch resta ponilo asciucchar Et quando la uorrai cocer cocilo con brodo di carne / o di bon pollo / Et fa ch sia vn pocho giallo di zafrano / & fallo bollire ad agio per spatio de meza hora / & mitti sopra le menestre vn pocho dicaso & di spetie.

Cocer Zuchr.

Ondale como vogliono esser / & poi cocile con brodo di carne / o vero con acqua & metteui vn pocha de cipolla secundo la quantita ch tu uorrai far Et quãdo parera cotta cacciala fore / & passa ogni cosa per lacocchiara straforata / o vero pistalè molto bene / & metteli acocere in vna pignatta cõ brodo grasso / & cõ vn pocho dagresto Et siano vn pocho gialle di Zafrano / Et quando sono cotte Toglile dal focho & lascialè vn pocho refredar / Dapoi togli di rossi doua secundo laquantita & sbattili cõ vn pocho di caso vecchio & gittagli i le dutte Zucche menando continuamente colcocchiaro Accio ch nõ si prendano / & fa le menestre & mettui sopra spetie dolci.

Zuchr con latte damandole.

A cocer le zucche cõ acqua / & poi caccia fõr lacqua quanto piu poterai / & passale p lastrameonia / ó per lacocchiara forata / & mittile abollire cõ lo dutto late & con Zuccharo / & cõ vn pocho dagresto secũdo il gusto del patrone.

Carabazze a la catalan.

Iglia lecarabazze cioe / le zucche / & nettale molto bene / & mettiui dentro i vna pignatta ch sia asciuta cõ bon lardo battuto / & mitti la dutta pignatta sopra la brasua remota dal focho & falla bollir menando continuamẽte colcocchiaro / Et uogliono bollir i questa forma per spatio de quattro hor Et poi habi de bon brodo grasso facto giallo cõ vn pocho di zafrano & mettilo dentro giongendoui del Zuccharo & dele spetie dolci cõ vn pocho dagresto secundo il gusto del tuo signor / ó daltri / Et como dicemo di sopra nel primo capuolo de le zucche gli poi metter qualch rosso douo battuto cõ vn pocho di bon caso vecchio.

Fauc freschc con brodo de carne.

Iglia le faue & mondale cõ lacqua calda co-